Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 835 (2008) (Arabic): Organs and Viscera of Mutton, Goat, Cattle, Camel, and Buffalo (chilled and frozen) (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS 835:2008

أعضاء وأحشاء الضأن والماعز والبقر والجمال والجاموس المبردة والمجمدة
Organs and Viscera of Mutton, Goat, Cattle, Camel, and Buffalo (chilled and frozen)

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 835 " أعضاء وأحشاء الضأن والماعز والبقر والجمال والجاموس المبردة والمجمدة ". وقامت دولة الإمارات العربية المتحدة بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ (مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Gulf technical committee for standards of food and agriculture products". Has updated the GSO standard No. 835 "Organs and Viscera of Mutton, Goat, Cattle, Camel, and Buffalo chilled and frozen". The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) without any technical modifications by GSO Board of Directors in its meeting No. ( ), held on / / H, / / G.

أعضاء وأحشاء الضأن والماعز والبقر والجمال والجاموس المبردة والمجمدة

1. المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بأعضاء وأحشاء الضأن والماعز والبقر والجمال والجاموس المبردة والمجمدة الصالحة للاستهلاك الآدمي المعبأة وغير المعبأة ولا تشمل أعضاء وأحشاء الدواجن.

2. المراجع التكميلية

1.2 GSO No. (9): " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".
2.2 GSO No. (592) :" طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها".
3.2 GSO No . (20) :" طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية ".
4.2 GSO No. (21) : " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
5.2 GSO No. (150): " فترات صلاحية المنتجات الغذائية".
6.2 GSO No. (382) :" الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المواد الغذائية - الجزء الأول".
7.2 GSO No. (815) :"دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة".
8.2 GSO No. (993) : " اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية".
9.2 GSO No. (1016) :" الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول".
10.2 GSO No. (988) :" حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية- الجزء الأول".
11.2 GSO CAC No. (231) :" طرق عامة للكشف عن الأغذية المشععة".
12.2 GSO No. (1814) : " المواصفة العامة للأغذية المحفوظة بالتشعيع".
13.2 GSO/CAC MRL 2: " الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الغذاء" .
14.2 GSO No. (323) : "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".
15.2 GSO / ISO (6658) : "التحاليل الحسية – طرق الاختبار – إرشادات عامة".

3 .التعاريف

الأعضاء والأحشاء الصالحة للأكل:

الأعضاء والأحشاء المستخرجة من الذبائح الصالحة للاستهلاك الآدمي والتي تم ذبحها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية وتم الكشف عليها بعد الذبح بإشراف الطبيب البيطري واثبت صلاحيتها وتشمل الأعضاء والأحشاء التالية : الكبد، الكلى، القلب، أجزاء الكرش (المعدة الأولى، المعدة الثانية، المعدة الثالثة، المنفحة أو المعدة الحقيقية) ،المخ، اللسان،الأرجل (الكوارع) ، الخصيتين، الطحال، الغدة التوثية، الرأس، الذيل، المغلفات(الأمعاء، المثانة، المريء).

4. الاشتراطات والمتطلبات

يجب أن تتوفر المتطلبات التالية في المنتج:

1.4 أن تكون الأعضاء والأحشاء خالية من الحويصلات والاحتقان ومحتفظة بشكلها الطبيعي وخالية من الأمراض وتم فحصها من قبل الطبيب لبيطري حسب الاشتراطات التالية:

1.1.4 الكبد

أن يكون كيس الصفراء مزالا منه، ويجوز (حسب رغبة العميل إبقاء بعض العقد اللمفاوية ملتصقة بـه) كما يجب أن تزال منه أي مناطق من الالتصاقات أو الندب الطفيلية في حالة وجودها .

2.1.4 الكلى

يجب أن تكون خالية من الآفات المرضية ، وتبرد قبل التغليف بعد غسلها بالماء بشكل جيد أو تغلف وتجمد .

3.1.4 القلب

يكون خالي من خثر الدم وذلك بعمل قطع في الأوردة الكبيرة ووريد الابهر بما يقارب مسافة سنتيمتران عن اتصالها بالقلب وإفراغها من الدم وخثر الدم ويغسل ويبرد وفي حالة الأبقار يمكن أن يتم ختمه .

4.1.4 أجزاء الكرش وتشمل (المعدة الأولى ، المعدة الثانية،المعدة الثالثة، المنفحة أو المعدة الحقيقية)

4.1.5 تكون مفرغة من المحتويات التي تملأ هذه الأجزاء وتغسل بعد تفريغها بشكل جيد كما يتم إزالة الأجزاء الدهنية الملوثة ، ويتم فحصها بعد الغسل للتأكد من خلوها من الآفات المرضية والفضلات قبل تغليفها وتبريدها.

في بعض الحالات يتم سمط (شبه مغلية) الكرش والمعدة إما بالماء الحار أو تكشط باستخدام المواد الكيميائية المسموح بها والصالحة للاستخدام البشري وذلك لتبييضها مع مراعاة عدم حدوث تمزق في النسيج .

5.1.4 المخ

يتم غسله قبل التبريد و يتم ذلك بشكل مباشر بعد إخراجه من الرأس مع مراعاة تجنب تلوثه ووصول الماء إليه عند غسل الجلد .

6.1.4 اللسان

يكون مغسول بشكل جيد ويفحص بعد الغسل للتأكد من خلوه من الآفات المرضية وأكياس الطفيليات، كما يمكن ختمه في حالة الأبقار.

7.1.4 الأقدام (الكوارع) والذيل

يجب أن تكون تابعة لذبيحة تمت الموافقة عليها حيث يلزم في حالة تجميع أرجل وذيول عديدة لذبائح مختلفة وفيهم ذبيحة واحدة مصادرة يجب مصادرة الباقي , كما تكون الأرجل مسموطة ومنظفة ومزال منها الأظلاف والأجزاء الملوثة.

8.1.4 الخصيتين

تكون مغسولة ونظيفة ، تغلف وتبرد بعد التأكد من فحصها.

9.1.4 الطحال

يجب أن يكون خالي من الآفات المرضية، ويبرد قبل التغليف بعد غسله بالماء بشكل جيد أو يغلف ويجمد .

10.1.4 الغدة التوثية

تكون خالية من الآفات المرضية ويتم غسلها لإزالة خثر الدم منها وتغلف وتبرد أو تجمد.

11.1.4 الرأس

يجب أن يكون منزوع الجلد أو مزال الشعر من الجلد بشكل جيد ليعطي مظهر نظيف .

12.1.4 المغلفات وتشمل الأمعاء , المثانة , المريء

يجب أن تكون خالية من الآفات المرضية بحيث تنظف بعد تفريغها من المحتويات وتغسل بشكل جيد ، وفي حالة إعدادها للنقانق في حالة تجهيزها بعد الذبح، فيجب مراعاة طريقة حفظها في درجة الحرارة المطلوبة (بند 8 – النقل والتخزين) ووجود البطاقة الغذائية المعرفة في حالة تسليمها لجهة أخرى لأعدادها للنقانق.

2.4 يجب أن تتوفر المتطلبات التالية في الأعضاء والأحشاء الصالحة للأكل:

1.2.4 أن يتم تجهيز الأعضاء والأحشاء طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفات القياسية الخليجية البنود (4.2 و 14.2 و 7.2).

2.2.4 أن يكون مصدر هذه الأعضاء والأحشاء من حيوانات سليمة ومصرح بذبحها طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية حسب ما ورد في المواصفة الخليجية البند (8.2).

3.2.4 يتم تبريد الأعضاء والأحشاء بعد الذبح مباشرة بالتبريد السريع على درجة الحرارة -1 إلى صفر °س ، أما في حالة الأحشاء المجمدة فتجمد عند درجة حرارة لا تزيد علـــى - 35 °س حيث تصل حرارة المركز الحراري إلى - 18°س بأسرع ما يمكن.

3.4 ألاّ تزيد نسبة بقايا المبيدات على الحدود القصوى طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية البند (6.2).

4.4 ألاّ تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها للأحشاء والأعضاء طبقا للمواصفة الخليجية البند (10.2).

5.4 ألاّ تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها طبقا للمواصفة الخليجية البند (9.2).

6.4 ألاّ تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة على ما هو مبين قرين كل منها كجزء في المليون:

زئبق	بنسبة	0.05	جزء في المليون
زرنيخ	بنسبة	0. 5	جزء في المليون
رصاص	بنسبة	1	جزء في المليون
نحاس	بنسبة	30	جزء في المليون

7.4 أن تكون خالية من المضادات الحيوية والهرمونات وألا تزيد متبقيات الأدوية البيطرية عما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية البند (13.2).

8.4 في حالة الأعضاء والأحشاء المستوردة يجب مراعاة ما يلي :

1.8.4 لا يسمح باستيراد أعضاء وأحشاء من أي بلد توجد به أمراض وبائية منصوص عليها فى نظام الحجر البيطري المعمول به في دول مجلس التعاون الخليجي إلاّ بعد أخذ موافقة مسبقة من الجهات المختصة .

2.8.4 أن تكون الرسالة المستوردة مصحوبة بشهادتين معتمدتين و مصدق عليهما من الجهات المعتمدة تثبت أن الذبح قد تم في مسلخ مرخص طبقا لأحكام ا لشريعة الإسلامية في المواصفة البند (8.2) وأن الأعضاء والأحشاء سليمة وخالية من الأمراض وصالحة للاستهلاك الآدمي .

9.4 في حالة الأعضاء والأحشاء المبردة لا تزيد الفترة المنقضية من تاريخ الذبح حتى الوصول إلى دول مجلس التعاون الخليجي على يومين .

5 .أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للجداول 1 و 2 بالمواصفة القياسية الخليجية البند (2.2) .

6 . طرق الاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند رقم 5 لتحديد مدى مطابقتها لهذه المواصفة الاختبارات التالية:

1.6 تقدير نسب العناصر المعدنية الملوثة وفقا للمواصفة القياسية الخليجية البند (3.2)؛

2.6 بقايا المبيدات وفقا للمواصفة القياسية الخليجية البند (6.2).

3.6 إجراء الفحوصات الحسية وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية البند (15.2).

4.6 إجراء الفحص الميكروبيولوجي وفقا للمواصفات القياسية الخليجية المعتمدة.

5.6 الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية وفقا للمواصفة القياسية الخليجية البند (11.2)؛

7 . التعبئة

عند التعبئة يجب مراعاة ما يلي:

1.7 أن تكون العبوات أو مواد التغليف المستخدمة في التعبئة نظيفة وصحية ومصنوعة من مواد مناسبة لا تؤثر على سلامة وجودة وصفات المنتج ولا تسبب تلوثه أثناء النقل والتداول والتخزين طبقا للمواصفة القياسية الخليجية البند (7.2).

2.7 أن توضع الأعضاء والأحشاء في صناديق على أن تكون وحدات المنتج المعبأة في كل عبوة متماثلة في الشكل والحجم والوزن ونوع المنتج.

8 . النقل والتخزين

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية البند (14.2) يجب مراعاة ما يلي :

1.8 ألاّ تزيد فترة صلاحية الأعضاء والأحشاء المبردة على سبعة أيام عدا المخ والخصيتين فتكون خمسة أيام وذلك من تاريخ ذبح الحيوان بدرجة حرارة صفر إلى 5 ^{o}س.

2.8 يجب ألاّ تزيد درجة حرارة الأعضاء والأحشاء المبردة أثناء التخزين لمدة (51) يوم على - 0.5 ± 1 ^{o}س من نفس وقت تاريخ الذبح في حالة التعبئة في جو من غاز ثاني أكسيد الكربون في عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات.

3.8 في حالة التعبئة في جو من غاز ثاني أكسيد الكربون في عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات، لا تزيد فترة الصلاحية على 90 يوم ولا تزيد درجة حرارة الحفظ عن - 0.5 ± 1 ^{o}س ، مع مراعاة اتخاذ إجراء التبريد السريع طبقا للمواصفة القياسية الخليجية بند (5.2 و 7.2).

4.8 ألاّ تزيد درجة حرارة المركز الحراري للأعضاء والأحشاء المجمدة أثناء التخزين على - 18^{o}س .

5.8 ألاّ تزيد فترة صلاحية الأعضاء والأحشاء المجمدة على 6 شهور عدا المخ والخصيتين فتكون شهور والكبد 9 شهور من تاريخ ذبح الحيوان .

6.8 ألاّ تزيد الفترة المنقضية من فترة الصلاحية وحتى الوصول إلى ميناء الدخول بدول مجلس التعاون الخليجي على نصف فترة صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

9. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود 1.2 و 5.2 يجب أن توضح على بطاقة العبوات البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية :

1.9 نوع الأعضاء أو الأحشاء (الصنف) مع تحديد نوع الحيوان.

2.9 مصدر الأعضاء والأحشاء، (بلد المنشأ) واسم أو رقم المسلخ أن وجد.

3.9 توضيح درجة حرارة التخزين والنقل حسب ما هو وارد في بند 8 .

4.9 تحديد فترة الصلاحية للمنتج حسب ما هو وارد في بند 8 ، مع كتابة تاريخ الذبح أو تاريخ تجهيز الأعضاء وتاريخ انتهاء الصلاحية.
5.9 تحديد رقم التشغيلة إن وجدت .
6.9 بلد المنشأ.
7.9 يذكر في البطاقة في حالة المنتج المعامل بالإشعاع المؤين كما يلزم بيان الشعار الدولي للأغذية المعاملة بالإشعاع الواردة بالمواصفة القياسية البند (1.2).

المراجع

– Canadian Standards/ Meat Inspection act,1985 , CFIA.

المصطلحات الفنية

bladder .... مثانة
feet .... أقدام (كوارع)
intestines.. أمعاء
omasum... المعدة الثالثة
abomasums.. منفحة أو معدة حقيقية
esophagi.. مريء
casing.. مغلفات
testes .... خصى
brain .... دماغ أو مخ
thymus.. غدة التوثية
liver .... كبد
gall bladder.. كيس الصفراء
kidneys.. كلى
heart.. قلب
trip.. كرش
tongue.. لسان
spleen.. طحال
head.. رأس
tail .... ذيل
rumen.. المعدة الأولى
reticulum.. المعدة الثانية